



MINIÄN RAPEAT HAUKIPUIKOT

2-3 annosta

300g ruodotonta haukifilettä
1 kanamuna
1 dl maitoa
1 dl vehnä jauhoja
5 dl maissimuroja (corn flakes)
1 rkl kuivattua persiljaa
suolaa, mustapippuria
voita ja öljyä paistamiseen

1. Leikkaa haukifileet sormen levyisiksi, kymmenen senttimetrin pituisiksi paloiksi ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Jauha maissimurot monitoimikoneella karkeaksi jauheeksi. Sekoita persilja murojauheen sekaan.
3. Vatkaa munan rakenne rikki ja vatkaa se maidon kanssa sekaisin.
4. Laita yhdelle lautaselle vehnä jauhot, yhdelle lautaselle munamaito ja yhdelle lautaselle murojauhe. Pyörittele haukipalat ensin vehnä jauhoissa, sitten munamaidossa ja lopuksi murojauheessa.
5. Paista haukipuikot reilussa voi-öljyseoksessa, kunnes ne ovat kullanruskeat.
6. Tarjoile tartar-kastikkeen ja perunoiden kera.

Tartar kastike

1dl kermaviiliä
1dl majoneesia
1 tl kapriksia
1 suolakurkku
puolikas punasipuli
1tl sinappia
suolaa, sokeria

1. Hakkaa suolakurkku, sipuli ja kaprikset pieneksi silpuksi
2. Sekoita kermaviili, majoneesi, suolakurkku, sipuli, kapris, sinappi kastikkeeksi.
3. Mausta suolalla ja sokerilla.

Hannu Wirola